

früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 42 Bydgoszcz / Bromberg, 17. Oktober 1937

Ohne ständige Betriebskontrolle kein Erfolg.

Von Diplomlandwirt Dr. Herbert Voß.

Man kann den landwirtschaftlichen Betrieb mit einer Taschenuhr vergleichen. Bei diesem Vergleich würden die natürlichen Bedingungen, wie Boden und Klima, dem Gehäuse der Uhr entsprechen. So wie nun die einzelnen Räder dem Uhrgehäuse angepaßt sein und richtig ineinandergreifen müssen, so müssen auch die einzelnen landwirtschaftlichen Betriebszweige, wie Körnerbau, Hackfruchtbau, Feldfutterbau, Wiesen, Weiden, Nutz- und Zuchtvieh usw. aufeinander abgestimmt sein, wenn der Betrieb nicht gestört werden soll. Und wie Zifferblatt und Zeiger anzeigen, ob die Uhr richtig geht, so gibt schließlich die laufende Betriebskontrolle Aufschluß darüber, ob der Betrieb richtig geführt wird.

Dieses Schulbeispiel hat heute mehr Bedeutung denn je, und zwar sowohl volkswirtschaftlich wie auch betriebswirtschaftlich gesehen. Denn nur dann, wenn der landwirtschaftliche Betrieb den gegebenen Verhältnissen angepaßt wird, ist sein Bestand von äußeren Einflüssen unabhängig. Die notwendige Ausrichtung auf der Basis wirtschaftseigenen Futters mag in diesem Fall als Beispiel dienen. Die Verlagerung der Futterbasis ins Ausland hat mancher Bauer früher bitter genug zu spüren bekommen. Soll nun der Erfolg der einzelnen Bestrebungen, wie sie durch die nationalsozialistische Agrarpolitik vorgezeichnet sind, auf der ganzen Linie gesichert werden, so kann der Bauer auf eine laufende Kontrolle eben nicht verzichten. Der Rechenstift sollte daher in keinem Betrieb fehlen. Ein Betriebsvoranschlag ist unentbehrlich. Nur wenn der Betrieb rechtzeitig rechnerisch durchdacht wird, können die Maßnahmen ergriffen werden, die eine organische Entwicklung des Betriebes gewährleisten. Das gilt für alle Betriebszweige.

Durch Futtervoranschlag zur gerechten Futterverteilung.

Im gegenwärtigen Augenblick beansprucht der Futtervoranschlag besondere Aufmerksamkeit. Im großen und ganzen wird der Bauer jetzt schon übersehen können, was er an Futtermitteln in Haus und Scheune geborgen hat. Ein solcher Voranschlag ist nicht nur in futterknappen Jahren notwendig, er soll vielmehr Jahr für Jahr aufgestellt werden. Wenn sich nämlich immer wieder zeigt, daß zu wenig Heu, Rüben oder Saftfutter vorhanden sind, so sind diese Mängel in einer fehlerhaften Wirtschaft zu suchen. Die Verteilung der angefallenen Futtermittel muß nun so erfolgen, daß jede Tiergattung die Futtermittel erhält, die ihr am bekömmlichsten sind und sie zu höchsten Leistungen befähigen.

Daß hohe Milchleistungen auch mit gutem Rauh- und Saftfutter erziehlt werden können, also ohne größere Kraftfuttergaben, zeigen viele Untersuchungs- und Kontrollergebnisse. Wichtiger als hohe Einzelleistungen sind heute die Durchschnittsleistungen. Die hohen Rekordzahlen in früheren Jahren wurden meistens mit Hilfe von ausländischen Futtermitteln erreicht. Auf derartige Leistungen können wir umso leichter verzichten, als sie nur gar zu oft mit schweren körperlichen Schäden für die Tiere erkauft wurden. Reicht nun unser Futter aus, um hohe Durchschnittsleistungen zu erzielen? Diese Frage hängt zunächst davon ab, ob viel und gutes eiweißreiches Heu vorhanden ist. Ebenso ist eiweißreiche Silage ein ausgezeichnetes Leistungsfutter. Ist dagegen nur wenig gutes Heu vorhanden, und sind auch die Futterrüben knapp, so kommt man schwerlich über das notwendige Erhaltungsfutter hinaus. Ohne ausreichende Futtermengen kann keine Kuh viel Milch geben. Das ist eine Binsenwahrheit. Aber leider wird in vielen Betrieben noch nicht den Leistungen der Tiere entsprechend gefüttert. Wohl dürfte uns die Pflichtkontrolle dem gewünschten Ziel um einen bedeutenden Schritt näher bringen, und zwar durch Auswahl und Zucht leistungsfähiger Tiere sowie durch Ausmerzen schlechter Futterverwerter.

Mängel fordern eine andere Betriebausrichtung.

Schon aus dem Futtervoranschlag wird der Bauer manchen nützlichen Rückschluß auf die Betriebsgestaltung ziehen können. Für die meisten Betriebe wird es zweifellos notwendig sein, dem Problem der Eiweißfutterversorgung aus eigener Scholle erhöhte Aufmerksamkeit zu schenken. Die Lösung wäre einfach, wenn genügend Ackerflächen vorhanden wären. Auf Kosten der Körnerfrüchte aber darf der Futterbau nicht ausgeweitet werden, wenn nicht die hier erzielte Nahrungsfreiheit in Frage gestellt werden soll. Das Eiweißproblem bleibt, von welcher Seite man es auch betrachtet, letzten Endes eine Frage der richtigen Betriebsgestaltung. Futterbau und Viehhaltung müssen richtig aufeinander abgestimmt und dem ganzen Betrieb angepaßt sein. Die Lösung muß aus jedem Betrieb unter Berücksichtigung der Boden- und Klimaverhältnisse herauswachsen. Die Futterbasis läßt sich überall erweitern, nur wird der Weg nicht immer der gleiche sein. Im Vordergrund steht die bessere Nutzung der Wiesen und Weiden, daneben die des Feldfutterbaues und der Hackfrüchte. Überall wird naturgemäß das Bild verschieden sein. In dem einen Betrieb spielt vielleicht die Ausdehnung des Luzernebaues eine große Rolle, in dem anderen wird der Zwischenfruchtbau stärker in den Vordergrund treten. Ebenso wird sich der Ausbau der Futtergrundlagen für die Schweinehaltung regional verschieden gestalten. Ein allgemein gültiges Rezept gibt es nicht. Ausschlaggebend für den Enderfolg sind nicht theoretische Erörterungen, sondern Wissen und Können der einzelnen Bauern und Landwirte. Deshalb wird jeder sich not-

wendigerweise mit diesen Fragen auseinander setzen müssen, sowohl im eigenen als im Interesse des Volksganzen.

Das Verlustkonto läßt sich noch sehr verkleinern.

Nicht weniger wichtig als die Mehrerzeugung durch bessere Düngung, Saat, Pflege und die Umstellung auf den notwendigsten Bedarf ist schließlich der Kampf gegen den Verderb. Diese Forderung sollte jeder Bauer sich öfters vor Augen halten. Die Ernte muß schließlich auch gut aufbewahrt werden, wenn die Mehraufwendungen nicht vergeblich gewesen sein sollen. Durch richtiges Einmieten, Trocknen von Kartoffeln und Zuckerschnitzeln sowie durch Einsäuern lassen sich viele Verluste vermeiden. Bei dem Bau von Gärfutterbehältern, ist zu bedenken, daß mehrere kleine Behälter vorteilhafter sind als ein einziger großer. Auch entspricht es dem organischen Aufbau eines Betriebes, wenn der benötigte Gesamtraum im Laufe mehrerer Jahre angeschafft wird, und zwar in Anlehnung an den steigenden Futterbau. Gute Dung- und Jauchegruben erhalten die Nährstoffe des Stallmistes. Durch Beihilfen wird der Kampf gegen den Verderb wesentlich erleichtert. Ebenso wie auf dem Kornboden Mäuse und Kornkäfer zu bekämpfen sind, muß im Viehstall der Kampf gegen Seuchen aufgenommen werden. Augenblicklich macht die Maul- und Klauenseuche wieder von sich reden. Es sollten daher rechtzeitig Vorbeugungsmaßnahmen ergriffen werden. Auch den Kleintieren muß noch mehr Beachtung geschenkt werden als bisher. Die Berufskrankheiten der Hühner z. B. sind ein Problem, daß der Leistungszucht besondere Aufgaben stellt. So verhütet bei allen Tiergattungen das richtige Erkennen der Krankheiten viele Verluste. Schließlich ist noch an die zweckmäßige Verwertung aller Erzeugnisse im Haushalt zu erinnern.

Fest steht, daß der Staat so weitgehend wie möglich die Voraussetzungen schafft zur Leistungssteigerung in der Landwirtschaft. Der Reichsnährstand steht den Bauern auf allen Gebieten mit Rat und Tat zur Seite; es muß deshalb auch jeder Bauer alles daransetzen, um sein Wissen und Können den gestellten Forderungen anzupassen. Denn die Leistung des Einzelnen ist letzten Endes entscheidend für den Enderfolg.

Landwirtschaftliches.

Das Einkellern der Winterkartoffeln.

Die Kartoffel ist kein toter Gegenstand wie ein Ziegelstein oder eine Preßkohle, sondern ein lebendes Naturerzeugnis, das auch entsprechend behandelt werden muß. Gegen Stoß und Schlag ist sie empfindlich; sie bekommt davon dunkle Flecke im Fleisch, die das schöne Aussehen der gekochten Kartoffeln beeinträchtigen. Sie atmet auch wie ein lebendes Wesen und gibt durch Verdunstung Feuchtigkeit ab. Daher darf man sie nicht in dumpfen, feuchten Räumen lagern, sondern muß ihr auch etwas Luft gönnen. Aber vor allem muß man alle angefaulten und verletzten Knollen vor dem Lagern entfernen, damit die Fäulnis nicht weitergeht und die gesunden Knollen ansteckt. Also zuerst die Kartoffeln verlesen, so unangenehm diese Arbeit auch für die Hausfrau sein mag. Dabei muß jeder Haushaltsangehörige mithelfen; es lohnt sich bestimmt. Dann erst kommen die Kartoffeln in die Lattenkiste. Und dann nicht gleich das Fenster schließen, sondern es, solange kein Frost zu befürchten ist, offen lassen und nur ein Drahtgitter einsetzen, damit keine ungebetenen Gäste eindringen können. Kühl und luftig lagern und vorher verlesen! Das ist das Rezept für die gute Haltbarkeit der Kartoffeln.

Obst- und Gartenbau.

Kirschäpfel, die wirtschaftlich verwendbar sind.

Infolge ihres Blütenreichtums und der lebhaft gefärbten Früchte sind die Kirschäpfel wertvolle Ziersträucher bzw. Zierbäume. Für Gehölzgruppen und für Einzelpflanzung als prachtvolle Schmuckpflanzen sind sie außerordentlich zu empfehlen. Die geeignetste Form ist der Busch. Die Kirschäpfel zeichnen sich durch außerordentliche Blütenfülle und regelmäßige, große Tragbarkeit aus. Sie sind weniger Anspruchsvoll in bezug auf Boden und Lage als die edlen Apfelsorten. Die Früchte sind „Wirtschaftsobst" im besten Sinne des Wortes, weil sie sich zur Apfelweinbereitung, zu köstlichem Apfelgelee und auch als Zusatz zu anderen Früchten, besonders zu Mostobst, eignen. Infolge ihres Gerbsäuregehaltes und der kräftigen Säure unterstützen sie die Haltbarkeit und die Klärung des Weines. In den Baumschulen werden bestimmte Zierapfelsorten gezogen, die meist Bastarde der sibirischen Wildapfelarten Pirus prunifolia und Pirus baccata sind, deren Früchte durch Kreuzung mit Edelsorten vergrößert und verbessert wurden. Diese Bastardsorten haben sich als wirtschaftlich wertvoll gezeigt, weil sie vorzugsweise zur Herstellung von Obstweinen geeignet sind. Die Amerikaner haben durch Kreuzungen besonders gute Erfolge erzielt. Ihre Züchtungen werden unter dem Namen Crab-Apples eingeführt. Auch die deutschen Baumschulen haben mehrere amerikanische Sorten in Kultur genommen, die allgemein zu empfehlen sind. Einige gute Sorten sind: Grotz' Liebling, Hohenheimer Riesling und purpurroter Kirschapfel.

Gartenbauinspektor K.

Stecklingsvermehrung immergrüner Gehölze und Koniferen.

Manche immergrünen Gehölze und Koniferen wie die Eibe (Taxus), der Lebensbaum (Thuja), der Buxbaum u. a. lassen sich sehr schön jetzt im Herbst durch Stecklinge vermehren. Die beste Zeit hierzu ist der Oktober. Die Stecklinge werden in ein leeres Frühbeet gesteckt, in dem die Erde vorher durchgearbeitet und mit einer 3—4 Zentimeter starken Sandschicht bedeckt wurde. Nachdem die Stecklinge angegossen sind, wird das Fenster aufgedeckt. Später wird rings um das Fenster ein Laubumschlag gemacht. Bei Kälte muß man mit Strohmatten gut abdecken. Wird die Erde trocken, muß gegossen werden, denn auf keinen Fall darf sie austrocknen. — Bis zum nächsten April haben sich diese Stecklinge bewurzelt. Sie werden dann auf Gartenbeete verpflanzt und hier weiter kultiviert.

Gartenmeister **Karl Erwig.**

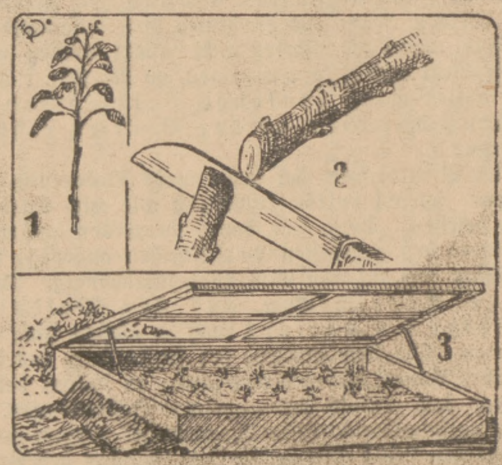


Bild 1: Im Oktober schneiden wir solche Stecklinge, die noch nicht ganz verhärtet sind, und nehmen von diesen die untersten Blätter weg.

Bild 2: Mit einem scharfen Messer werden diese Stecklinge dann unter einem Blattange ganz glatt abgeschnitten.

Bild 3: Haben wir einen Frühbeetkasten zur Verfügung, so werden diese Stecklinge hier in eine 3—4 Zentimeter starke Sandschicht gesteckt. Das Fenster wird dann auf den Kasten gelegt. Hier bleiben die Stecklinge während des Winters und sind bis zum Frühjahr bewurzelt.

Gemüse und Blumen im Oktober.

Im Gemüsegarten ist Erntezeit. Das Gemüse wird am besten in Kellern, in Mieten und im Einschlag untergebracht. Die Keller sind vorher gründlich zu reinigen, zu schwefeln und zu lüften. Mieten werden an trockenen, vor Nordwinden geschützten Plätzen angelegt. Zum Ernten wähle man stets trockene Tage. Die abgeernteten Beete werden, soweit nötig, gedüngt; alles Land aber, was nicht bepflanzt ist, wird in rauher Scholle umgegraben.

Im Ziergarten geht nun die letzte Blumenpracht zu Ende. Die Beete sind abzuräumen, umzugraben und

für den Frühjahrsschmuck mit Tulpen, Hyazinthen und anderen Zwiebelgewächsen zu besetzen. Dahlien, Gladiolen, Canna usw. werden nach den ersten Frösten aus der Erde genommen, geputzt und in frostfreien Räumen überwintert. Maiblumen, Rosen, Stauden und Gehölze können noch gepflanzt werden. Für das Eindecken frostempfindlicher Pflanzen muß alles vorbereitet und Deckmaterial beschafft werden. Der Rasen darf nicht ungeschnitten in den Winter kommen. Überall ist auf Ordnung und Sauberkeit zu sehen. G. K.

Viehzucht.

Geburtshilfe beim Rind?

Nur nicht vorzeitig und gewaltsam eingreifen! Geht eine Geburt nicht nach Wunsch vorwärts, dann ist meist fehlerhafte Lage des Kalbes die Ursache. Da wäre es tierquälerisch und wirtschaftliche Torheit, etwa mit Stricken und roher Gewalt die Lösung des Rätsels zu versuchen. Nein, da muß beizeiten ein Tierarzt herbeigerufen werden, der mit fachkundiger Hand das Kalb in die richtige Lage bringt.

Den Fachmann erst dann zu holen, wenn durch Risse in den Geburtswegen die Blutvergiftung schon begonnen hat, hat allerdings nur noch den Zweck, daß der Tierarzt die Todesursache sogleich feststellen kann. Dann hat man allerdings schnelle und ganze „Arbeit" gemacht. L. K.

Geflügelzucht.

Unsere Hühner im Oktober.

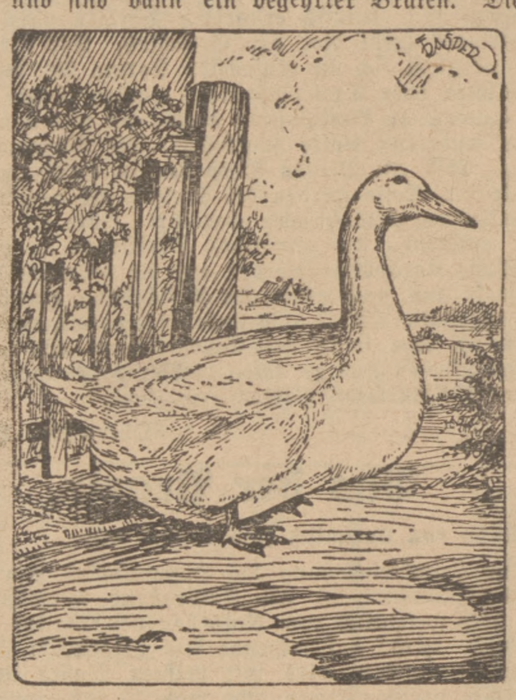
Gärten und Felder sind nun abgeerntet und wieder vorbereitet für eine neue Saat. Ein gleiches gilt entsprechend für unser Hausgeflügel. Auch der Geflügelzüchter hat jetzt Vorsorge zu treffen, daß seine Tiere gut durch den Winter kommen, damit sie im nächsten Frühjahr wieder auf voller Höhe stehen.

Wenn auch die Mauser im allgemeinen beendet ist, so werden doch noch mancherorts Tiere herumlaufen, die nicht so recht damit fertig geworden sind. Diesen hat er seine ganz besondere Fürsorge zu widmen. Gerade solche Nachzügler sind sehr leicht Erkältungen ausgesetzt. Ratsam ist es, diese Tiere gesondert zu halten und zu pflegen, damit sie möglichst rasch und unbeschadet über diese kritische Zeit hinwegkommen. Sie gehören in einen zugfreien und warmen Stall. — Die letzte Generalschau über den Bestand ist vorzunehmen. Jeder Züchter lege sich ernsthaft die Frage vor: Wieviel Tiere kannst du mit deinen Futtervorräten bzw. mit den zu beschaffenden Futtermitteln gut durch den Winter bringen? Ganz allein danach richtet sich — vorausgesetzt, daß die Unterkunftsräume ausreichend sind — die Größe des durchzuwinternden Bestandes. Ist nun diese Kardinalfrage zur Zufriedenheit gelöst, dann suche man die entsprechende Zahl unter Berücksichtigung der Gesichtspunkte, nach denen die Zucht betrieben wird, aus dem Bestande heraus. Alle übrigbleibenden Tiere sind möglichst bald anderweitig zu verwerten.

Will man aber seinen Bestand noch etwas vergrößern, so ist jetzt die beste Zeit des Zukaufs. Der Seuchengefahr wegen aber halte man die Fremdlinge bis zu 14 Tagen allein und beobachte sie scharf auf ihren Gesundheitszustand. Gut ist es auch, wenn man sich des Verkäufers Fütterungsart geben läßt, danach die Neulinge behandelt und sie erst allmählich an seine eigene Fütterungsweise gewöhnt. — Die Jungtierkolonien sind jetzt aufzulösen, denn der Nachwuchs ist nun völlig entwickelt und kann mit den älteren Tieren zusammen untergebracht und gefüttert werden. Die Stallungen und Unterkunftsräume sind einer gründlichen Prüfung zu unterziehen. Schadhafte Stellen sind umgehend auszubessern. Zugluft, namentlich im Schlafraum, ist der ärgste Feind des Gefügels. Von besonderer Wichtigkeit ist es auch, daß den Tieren für die Zeit, wo sie nicht ins Freie können, ein ausreichender Scharraum zur Verfügung steht. Auch ein öfters erneutes Staubbad darf nicht fehlen. Alle Aufenthaltsräume sind vor Beginn der rauhen Jahreszeit noch einmal gründlich zu säubern. Die Fütterung ist möglichst abwechslungsreich zu gestalten. Grünfutter reiche man noch (so lange als möglich) in frischem Zustand. Sch.

Die Aylesbury-Ente, eine vorzügliche Fleischrasse.

Die Aylesbury-Ente paßt sich leicht jedem Klima an. Hinzu kommen Schnellwüchsigkeit und Frühreife. Ihre wirtschaftlichen Vorzüge liegen vor allem in der Güte des Fleisches, da es zarter und saftiger ist als das der Peking-Ente. Bei entsprechender Fütterung haben die Jungen im Alter von 10 Wochen bereits ein Gewicht von 2 bis 2½ Kilogramm und sind dann ein begehrter Braten. Die Zahl



der Eier schwankt zwischen 90 und 110 Stück. Das Durchschnittsgewicht beträgt 90 Gramm und darüber. Ältere Aylesbury-Enten erreichen ein Gewicht von 4 bis 4½ Kilogramm. Man findet sogar Tiere, die es bis auf 5 Kilogramm bringen. Der Erpel ist etwas größer und stärker als die Ente. Erwähnt sei noch, daß diese Entenrasse auch beste Federn liefert. Eine Kreuzung von Aylesbury-Enten mit weißen Landenten ergibt schöne Zucht- und Fleischenten. Das reinweiße Gefieder ist dicht und anschmiegend, der Schnabel rosafarbig . . .

Es sind also ganz hervorragende wirtschaftliche Eigenschaften, die diese Ente auszeichnen, und daher verdient sie eine recht weite Verbreitung. Schn.

Sollen Hühnerställe beleuchtet werden?

Wenn die Tage kürzer werden, wird auch die Frage, ob man Hühnerställe während der Abend- oder Morgenstunden beleuchten soll, wieder spruchreif. Die einen bejahen die Beleuchtung, die anderen lehnen sie ab, und zwar in erster Linie wegen der damit verbundenen Feuersgefahr. Diese wird jedoch niemals dort bestehen, wo Feuer und Licht mit der Sorgfalt behütet werden, die eigentlich für jeden Volksgenossen selbstverständlich ist. Sind die Lampen in gutem Zustand, werden sie entsprechend aufgehängt und vergißt man nicht, sie rechtzeitig wieder herauszunehmen, so sind die Möglichkeiten für den Ausbruch eines Feuers ausgeschaltet; ebenso gilt das für Ställe, die elektrisch beleuchtet werden können, vorausgesetzt, daß die Lichtleitungen stets in Ordnung sind.

Auf jeden Fall ist die Stallbeleuchtung, wie die Praxis gezeigt hat, auf die Legeleistungen — namentlich von Jungtieren — von gutem Einfluß, denn es ist ja ohne weiteres klar, daß Hühner, deren Tätigkeit auch in den Wintermonaten 12 Stunden währt und die um 20 Uhr nochmals genügend Körnerfutter und an kalten Tagen angewärmtes Wasser erhalten, früher das Legegeschäft aufnehmen als solche Hühner, die ihre letzte Mahlzeit um 16 Uhr bekommen und dann der Dunkelheit wegen die Sitzstangen aufsuchen müssen. Ein Mehr an Eiern wird man im Jahresdurchschnitt allerdings kaum erreichen, aber man erhält sie zu einer Zeit, wo frische Eier selten sind und höher bezahlt werden.

Über das Anbringen der Lampen sei noch kurz gesagt, daß der ganze Stallraum beleuchtet werden muß, nicht nur ein bestimmter Teil. Schn.

Bienenzucht.

Herbstvereinigung von Bienenvölkern.

Wo sich auf unseren Ständen viele Weisellose oder Drohnenbrüter finden, ist fleißige Nachschau dringend geboten. Sofern diese Völker schon klein und unscheinbar geworden sind, wollen wir uns mit ihnen nicht mehr abmühen. Der Erfolg würde die Mühe nie lohnen. „Vereinigung mit bereits erstarkten Völkern oder kleineren Schwärmen“ heißt hier der Grundsatz. Die Vereinigung selbst vollzieht sich in einfachster Form: die Bienen des Weisellosen oder Drohnenbrüters werden tüchtig mit dünner, lauwarmer Honiglösung überbraust und dann irgendeinem anderen Volke zugekehrt. Die Annahme erfolgt willig, weil die Bienen Aussteuer an Honig mitbringen. In gleicher Weise werden die Bienen, die noch im Kasten sich aufhalten, bestäubt und abgekehrt. Ihre alte Wohnung wird entfernt, um unnötiges Verfliegen zu vermeiden. Weisellose Korbvölker werden auf die bekannte Art abgetrommelt und nach gehöriger Bestäubung einem anderen Volk zugeteilt. Es ist nicht unbedingt notwendig, die Königin, wenn eine solche bei Schwächlingen noch vorhanden ist, auszusuchen und zu töten; letzteres besorgen schon die Bienen des stärkeren Volkes gründlichst.

Oberlehrer Weigert.

Aus der Praxis.

Bereitung von Kalkmilch zum Stallanstrich.

Zur Keimfreimachung des Hühnerstalles und zur Ungezieferbekämpfung ist ein Kalkanstrich unerläßlich. Er trägt auch wesentlich zum Aufhellen des Stalles bei. Die Kalkmilch wird auf folgende Art hergestellt: Frisch gelöschter Branntkalk wird mit heißem Wasser übergossen, auf einen 10-Liter-Eimer gibt man ½ Kilogramm Salz, verrührt es gut und läßt die Mischung ein bis zwei Tage stehen. Zum Kalken verdünnt man diesen Brei mit heißem Wasser und trägt die Kalkmilch mit Hilfe eines Pinsels auf die sauber abgefegte Wand auf. Damit die Kalkmilch besser in die Ritzen eindringt und das Ungeziefer abtötet, empfiehlt es sich, sie mit einer Spritze aufzutragen. Besonders schmutzige Stellen werden darauf noch mit dem Pinsel nachgekalkt, weil die gespritzte Kalkmilch nicht so gut an der Wand haftet. Wer den Kalkanstrich besonders weiß wünscht, fügt der Kalkmilch noch ¼ Kilogramm Zinksulfat oder etwas gewöhnliches Waschblau hinzu. Zur Ungeziefervertilgung und Keimfreimachung gibt man zu 10 Litern Kalkmilch je ¼ Liter Petroleum und Kreolin. Der Stall wird früh morgens gekalkt, damit die Wände bis zum Abend wieder ganz trocken sind und die Hühner nicht in der feuchten Luft nächtigen müssen.

Für Haus und Herd.

Sago-Gerichte für Herbst und Winter.

Gemüsesuppe mit Sago.

Der Sago wird mit Gemüsewasser weichgekocht. Dann wird Salz und etwas Butter hinzugegeben und mit einem Eidotter abgezogen. Da nicht jeder Gemüsesuppe vertragen kann, sind sie durch Einlage von Sago bekömmlicher. Auf 1 Liter Gemüsesuppe 60 Gramm Sago.

Sago-Brei für Kinder und Kranke.

Der in Milch gekochte Sago wird gezuckert und etwas gesalzen, ein Stück frische Butter dazugerührt, vom Feuer weg zwei Eigelb eingerührt und noch heiß zwei Eischnee beigemengt. Kann kalt und warm mit Himbeersaft oder Erdbeeren und Himbeeren gereicht werden.

Sago-Milchsuppe.

1 Liter Milch oder Mischung von Milch und Wasser oder Buttermilch, etwas Zimt und Zitronenschale, 50 bis 60 Gramm Sago, eine Prise Salz, Zucker nach Geschmack. Flüssigkeit mit Gewürz zum Sieden bringen, Sago hinzufügen, kochen bis er glasig ist, abschmecken. Man kann die Suppe mit einem Eigelb und 5 Gramm Butter abrühren.

Sago-Auflauf.

Man läßt 200 Gramm Sago in 1 Liter kochende Milch einlaufen, langsam weich und glasig kochen; 80 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker und 3 bis 4 Eigelb werden ¼ Stunde schön schaumig gerührt. Der erkaltete, sehr steif gekochte Sago, etwas abgeriebene Zitronenschale, eine Prise Salz und der steife Eierschnee werden dazugegeben. Die Masse wird in die gefettete Form gefüllt und bei mäßiger Hitze ¾ Stunde gebacken. Mit Wein oder Fruchttunke zu Tisch gegeben.

Sago-Saftspeise.

Ein Liter Wasser zum Kochen bringen, 250 Gramm Sago langsam hineinschütten, unter ständigem Rühren zehn Minuten kochen lassen, 1 Liter guten Fruchtsaft hineingießen und das Ganze einmal aufkochen lassen. Zum Schluß den Saft von zwei Zitronen unterrühren. Die Speise wird gereicht mit Vanillensoße, Büchsenmilch oder Schlagsahne.

Buttermilch mit Brotklößen und Backobst. (Ostpreußen).

Zutaten: 1½ Liter Buttermilch, 150 Gramm Zucker, 175 Gramm Backobst, etwas Zimt und Zitronenschalen, 500 Gramm altbackenes Weißbrot, 1 Ei, 150 Gramm Mehl, 40 Gramm Zucker, 40 Gramm Butter, Prise Salz und Prise Muskatnuß, wenig Mehl zum Binden.

Zubereitung: Die Buttermilch wird unter Rühren mit dem Zucker und den Gewürzen ins Kochen gebracht, dann gibt man das vorher einige Stunden eingeweichte Backobst in die Buttermilch und schmort es darin gar. Inzwischen wird der Kloßteig bereitet. Das Weißbrot wird in Wasser eingeweicht, lose ausgedrückt und mit der Butter abgebrannt, dann kommt das ganze Ei, der Zucker, Salz, wenig Muskat und das Mehl dazu, so daß ein kräftiger Kloßteig entsteht. Wenn das Obst in der Buttermilch gar geworden, nimmt man es mit dem Schaumlöffel heraus, sticht vom Teig Klöße in die Buttermilch und läßt sie darin garziehen. Die Buttermilch wird mit etwas Mehl gebunden, das Backobst wieder hineingetan und alles zusammen angerichtet.

Gefüllte Äpfel mit Vanillensoße (Mecklenburg).

Zutaten: 9 große Äpfel, 2 Eßlöffel Zucker, ½ Teelöffel Zimt.

Zum Auflauf: 150 Gramm Mehl, 100 Gramm Butter, Wasser.

Zubereitung: Die Äpfel werden geschält und vom Kernhaus befreit. Dann zerkrümelt man die Butter mit dem Mehl zu einer graupigen Masse, bindet diese mit Wasser zu einem Teig, der nicht zu dünn ausgerollt und in Vierecke zerschnitten wird. Auf jedes Viereck wird einer der großen Äpfel gelegt. Die Löcher der Kerngehäuse füllt man mit Zucker und biegt den Teig rund um die Äpfel auf. Nun werden die verpackten Äpfel auf ein gefettetes Backblech in den warmen Ofen geschoben, wo sie ausbacken müssen.

Fliederbeerspeise mit Kloß. (Lausitz).

Zutaten: 1 Kilogramm Fliederbeeren, 1½ Liter Wasser, 250 Gramm Pflaumen, ebensoviel Birnen und Äpfel, 200 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale und Zimt, 40 Gramm Butter, 30 Gramm Mehl; Kloßteig aus 40 Gramm Butter, 2 Eiern, 3 Löffel Milch, 120 Gramm Grieß, 20 Gramm Mehl, Salz, 40 Gramm Zucker, Prise Salz.

Zubereitung: Die Fliederbeeren müssen in dem Wasser auskochen, durchgeseiht werden und mit Butter und Mehl ganz leicht mäßig gekocht werden. Dann kocht man die Birnenviertel in dem Fliedersaft, der mit dem Zucker gesüßt und mit Zitronenschale und Zimt gewürzt wurde, halb weich, gibt die entsteinten Pflaumen und Äpfel hinein und schmort alle Früchte gar. Sie werden aus dem Saft genommen. Im Saft müssen die Klößchen, zu denen man den Teig aus den obengenannten Zutaten zusammenrührt, garziehen. Die Klößchen kommen in die Mitte der Schüssel, die Früchte gibt man herum, der Fliederkochsaft wird noch etwas eingekocht und über Früchte und Klöße gegossen.

(Alle Rezepte für vier Personen berechnet!)

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p. sämtlich in Bromberg.